

MENU PATIENCE

Amuse-bouche

Œuf bio de Roynac coulant, légèreté de pommes de terre, quelques asperges sauvages et roquette jaune, jus réduit

Ou

Crabe bleu de la Méditerranée, pickles d'oignons rouges, crème fouettée vodka et citron vert

Le poisson du moment, risotto de petit épeautre Bio de M. Piat à la tomme du Vercors, mousse d'arêtes torréfiée

Ou

Faux filet de bœuf des Drailles, purée de pommes de terre au beurre demi-sel, jus truffé

Sélection de fromages affinés

Ou

Comme une Forêt-noire, le chocolat 70% et la griotte
Sorbet fromage blanc

Ou

Tarte au citron meringuée, glace au lait infusée à la verveine

47€

Sélection de fromages affinés 8 €